

THE BARN Brüh Anleitung - Chemex

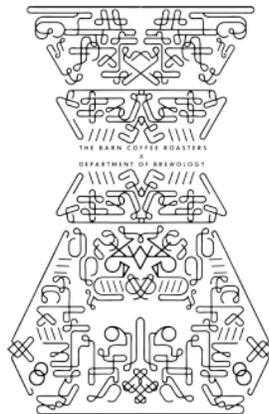


Equipment:	Chemex, Filter, Waage, Stoppuhr, Handmühle, Kännchen, heißes Wasser, Kaffeebohnen
Brühzeit:	4:00 min
Wasser:	500ml bei 95 Grad Celsius
Kaffeebohnen:	33g

Den Papierfilter einmal gut mit heißem Wasser durchspülen. So wird der Papiergeschmack vom Filter entfernt und die Chemex wird vorgewärmt. Das Wasser dann bitte entfernen. Die Kaffeebohnen auf mittlerer bis grober Stufe mahlen. Das Kaffeepulver in den Filter geben und die Waage auf Null stellen. Das Wasser kocht nun. Starte die Stoppuhr. 100ml Wasser aufgießen um den Kaffee aufblühen zu lassen. Nach 30 Sek: Gieße 50ml Wasser alle 20-30 Sek nach. Wichtig: Vermeide, das Wasser zu hoch steigen zu lassen.

Immer in langsamen Kreisbewegungen aufbrühen, damit der Kaffee gleichmäßig extrahiert! Gieße nieauf den Rand - folge immer dem inneren Ring eines Bagels.

Schmeckt gut, oder? Noch einen brühen und den Morgen genießen!



Keine Bohnen mehr zuhause? Besuche unseren Webshop: www.thebarn.de